

---

# Krewetki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4582 razy.

Witam Smakoszy Krewetek!

Zasada #1:

Krewetki "gotuje sie" bardzo krotko, najwyzej minute, potem staja sie twarde i niesmaczne.

Zasada #2:

Po obraniu z lupinki nalezy plytko wzdluz rozciac grzbiet. Ukaze sie czarna niteczka, ktora nalezy usunac !!! /oczywiscie jesli krewetki sa mrozone nalezy je wpierw rozmorzic/

Zasada #3:

Nprwade swieze krewetki powinny jak najmniej "pachnac ryba", swieze "prosto z morza" wcale nie pachna ryba, im bardziej pachna, tym sa mniej swieze.

From: "E.Kolakowska" <elakola@concentric.net>

Dlatego nalezy kupowac krewetki mrozone, a nie w puszkach. To co mozna znalezc w puszcze moze na zawsze zniechecic do krewetek:)) Niezle mrozonki robi Wilbo, ale trzeba uwazac na te male krewetki (tzw. koktailowe) bo niektore opakowania nie sa pozbawione tej czarnej niteczki, a reczne wyciaganie po pierwsze jest pracochlonne, po drugie uszkadza krewetke, wiec po co to robic , skoro to samo Wilbo sprzedaje krewetki bez tej czarnej niteczki ( to jest pewnie jakis przewod pokarmowy albo cos w tym stylu).

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>

Sa krewetki i krewetki. Takie male, podobne do pedrakow je sie w roznych sosach czy obtoczone ciastem nalesnikowym i samazone jak frytki. Mozna zrobic tzw. shrimps cocktail. (shrimps to po angielsku krewetki). Tu sos kupuje sie gotowy, ale mozna zrobic samemu. Wymieszac ketchup z przyprawa chilli (podobna do papryki w proszku), dodac chrzanu dodac do tego sosu drobne krewetki i podawac oziebione w szklanym naczyniu. Jesc z krakersami. Ale takie duze 6-10 cm. je sie podane osobno z sosem. Macza sie je w sosie i wsuwa. Mozna swieze grilowac... kiedy z opalowego, bialego koloru zmienia kolor na bialo rozowy, sa gotowe. Uwazac zeby je nie przegotowac, czy przegrilowac, sa wtedy twarde. Podaje sie na salacie. Czyszczenie swiezych krewetek do zaden problem. Lapiesz zwierzec za glowe, odrywasz tulw, bo to sie tylko je, usuwasz czubkiem noza czarna zylke na grzbiecie (to ukklad trawienny tego skorupiaka) i gotowe!. Mozna je tez gotowac na parze w worku i wpietrzac rozowe i cieple obierajac je sobie samemu. Takie wlasnie sprzedaja tu nad brzegiem Pacyfiku. Jest taka restauracja w Redondo Beach nad samym Oceanem, gdzie w cementowych basenach maja wszystko co zyje w slonej wodzie. Kraby, krewetki, kalamarnice rozne muszelki itp. Sprzedaja to na wage, wrzucaja do takiego worka jak na kartofle i gotuja na parze. Stoly sa cementowe, dostajesz mlotek i szczypcy, jak chcesz to i sliniaczek i walisz w skorupy... Bylem tam ze znajoma Japonka. Ci ludzie jedza wszystko co sie w wodzie rusza. Nie chcialem sie okazac gorszy, wiec i ja mlocilem to co ona. Ale jak mi sie zywa ostryga zaczela w brzuchu ruszac, to skonczylem na tej jednej. Nie moglem sie tez przemoc zeby wypic sos ze srodka kraba, taka zoltawo-zielonkawa ciecz. Ta sobie napchala ryzu do skorupy, wymieszala z tym swinstwem i mlocila jak kombajn Bizon. Osmiornica i kalamarnica ( glowonog z 10 nogami) nie bardzo mi lezaly.....twardawe i gumowate. Ale nogi od kraba i mieso ze szczypiec i odwloka homara smakuja jak dobra ryba. Tyle, ze duzo roboty zeby sie do miesa dostac.

From: Andrzej Bobola <ancer@earthlink.net>

Swieze owszem. latwo wyczyscic. Ale w Polsce takie raczej nie wystepuja, a usuniecie ukkladu trawiennego mrozonej krewetki koktailowej konczy sie zwykle podzialem tejze na kilka mniejszych :))) Dlatego, a takze z czystego lenistwa nalezy kupowac krewetki juz dokladnie oczyszczone.

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>

---

co za słownictwo!!!!beznadziejnie sie czyta bo porady jak najbardziej pozytywne!!jakbym sluchala jakiegos buraka  
skonzonego:pfuj !!

Nadestał(a):london\_sky 2006-04-12 21:04:29

Tak naprawde to niema co sie przejmowac tymi niteczkami,one nie sa niejadalne,ani tez nie zmieniaja smaku.Zbedna z tym zabawa,aby  
czlowieka denerwuje i zniecheca do nastepnego zakupu tego przysmaku.moim skromnym zdaniem najlepsza krewetka jest na  
zimno,wtedy oddaje swój cały smak.

Nadestał(a):pf <transdom@poczta.fm> 2006-04-14 19:04:07